



★★★★★ HOTEL
VITALQUELLE
GAUENSTEIN

*Herzlich Willkommen in der Vitalquelle Gauenstein
der neuen Dimension der fünf Sinne.*

*Was könnte da besser passen als die fünf Sinne mit einem
edlen Tropfen und guten Speisen zu verwöhnen.*

HÖREN

wie die Flasche geöffnet wird und der Wein ins Glas fließt

FÜHLEN

die Beschaffenheit und Temperatur des Glases

SEHEN

die Farben, die Reflexe, das Leuchten

RIECHEN

Früchte, Beeren, Kräuter, Vanille... und deren Nuancen

SCHMECKEN

die Komplexität eines Naturprodukts in all seinen Facetten

Guten Appetit wünschen Ihnen Familie Netzer mit Team!



★★★★★ HOTEL
VITALQUELLE
GAUENSTEIN

Aperitifs

<i>Campari</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Cynar</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Martini bianco, dry, rosso, rose</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Sherry dry</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Portwein weiß, rot</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Tawny Port</i>	<i>5cl</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Pernod</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Ricard</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,50</i>

<i>Aperol Spritzer (Aperol, Frizzante, Soda)</i>		<i>€ 5,50</i>
<i>Il Ugo (Holundersirup, Frizzante, Soda, frische Pfefferminze, Limette)</i>		<i>€ 5,50</i>

<i>Frizzante (Breitenfelder)</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Sekt (Fürst Metternich)</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Kir Royal (Cassis, Sekt)</i>	<i>0,1l</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Piccolo Sekt (Fürst Metternich)</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Champagner (Moët&Chandon)</i>	<i>0,2l</i>	<i>€ 25,00</i>

<i>Gösser Zwickel</i>	<i>0,3l</i>	<i>€ 3,40</i>
<i>Zipfer Urtyp</i>	<i>0,3l</i>	<i>€ 3,00</i>



★★★★★ HOTEL
VITALQUELLE
GAUENSTEIN

Appetitanzeger

Vitamine

Bunter Salatteller mit Dressing Ihrer Wahl € 5,50
(Abends vielfältige Auswahl vom Buffet)

Alpenlachs

Lachs-Quinoatatar mit Zitronensalsa € 14,20
und Wildkräutersalat

Strauchtomate

Büffelmozzarella mit Tomatensorbet € 10,90
und Basilikum

Bergkäse

Gebackene Bergkäseroulade mit Preiselbeeren € 11,50
und Babyleaf vom Biobauern



Herzerwärmer

Gartenkräuter

Aufgeschäumte Kräutersuppe vom hauseigenen Garten mit Topfentortellini € 5,90

Rind

Kräftige Rindsuppe mit Leberspätzle und Schnittlauch € 4,50

Zuckermais

Schaumsuppe vom Zuckermais mit Chiliöl und Gewürzspeck € 5,50



Petri Heil

Gebratene Forellen

Kartoffelravioli mit Spinat,
lauwarmen Pilzen und Kapern Speckvinaigrette € 20,50

Zander

Auf der Haut gebratener Zander mit-
Chorizoknödel und Wildkräuterspinat € 19,80

Vegi

Sennerei Topfennockerl auf Basilikumspinat
mit Pinienkernen und brauner Salzeibutter € 13,80

Alpkäse

Alpkäsespätzle mit Röstzwiebeln, Apfelmus
und Schnittlauch € 10,80



Traditionelles

Schwein

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter gratiniert € 16,80
Kroketten und Gemüseallerlei

Milchkalb

Wienerschnitzel mit Petersilienkartoffeln oder € 17,90
Pommes frites und eingelegten Preiselbeeren

Rind

Zwiebelrostbraten vom Grill mit Rosmarinkartoffeln € 19,80
und Speckbohnen

Berglammrücken mit Alpkräuterkeruste € 23,90
Zwiebelcreme, Kartoffelsäckchen und
Ratatouille Gemüse

Tafelspitzravioli mit Spinat, Wurzelgemüse € 13,90
und Semmelkrensaucce



Gaumenschmeichler

Cappuccino von Mokka – Mascarponecreme auf
Physalis-Konfitüre € 8,50

Geschmorte Zwetschgen mit Haselnuss-Streuseln
und Karamell-Biereis € 8,50

Kräuterkübel

Basilikum-, Minze- und
Zitronensorbet mit Absinth € 7,50